

Château de Rosnay

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL

Propriétaires - Récoltants

Cuvée « ANCESTRALE »

La particularité de ce vin réside dans l'Age des vignes
Certaines ont plus de 150 ans et ont échappé en 1863 au PHYLOXERA



VIGNOBLE

Sol : Argilo - Silicieux

Assemblage :

Principaux cépages : Négrette et Cabernet Franc

Méthode culturale : Conduite en culture raisonnée.

VINIFICATION

Fermentation : En cuves thermorégulées

Elevage : En cuve, puis vieillissement en bouteilles.

Potentiel de garde : 7/8 ans

DEGUSTATION

Nez : Nez profond sur le fruit qui évolue rapidement sur des tonalités minérales.

Bouche : Un vin bien structuré, la matière est élégante et les tannins sont fins, notes de sous bois et violettes

Accords : Viandes rouges, gibiers légers, plats épicés et fromages.